

# Edelfisch im Asia-Fond, Spargel, Mascapone-Creme

**Für zwei Personen**

## **Fisch im Asia-Fond:**

200 g Lachsfilet	200 g Zanderfilet	1 kl. Knolle Ingwer
2 Stg. Zitronengras	150 ml dunkle Sojasauce	120 ml Reissessig
2 EL Zucker	1 TL Chiliflocken	

## **Spargel:**

6 Stangen weißer Spargel	Butter	1 TL Zucker
1 TL Salz		

## **Mascapone-Creme:**

80 g frische Morcheln	20 g Rucola	1 Schalotte
50 g Mascarpone	Öl	

## **Fisch im Asia-Fond:**

Den Ingwer mit Schale kleinschneiden. Zitronengras zerteilen und leicht anschlagen, damit sich das Aroma entfaltet. Sojasauce, Reissessig und 2 EL Wasser in einen Topf geben und Ingwer und Zitronengras hinzugeben.

Lachs und Zander kleinschneiden und ebenfalls in den kalten Sud legen.

Mit Zucker und Chiliflocken würzen. Der Sud sollte eine Maximaltemperatur von 55 Grad nicht überschreiten. Fisch im Sud garziehen lassen und dabei immer wieder die Temperatur überprüfen.

Gegarten Fisch anschließend aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen.

## **Spargel:**

Spargel schälen. Mit Zucker und Salz würzen und anschließend in einer Pfanne in Butter anbraten.

Um zu sehen, ob noch Schale am Spargel ist, kann man einen Knicktest machen: Dafür einfach das hintere Ende abbrechen. So sieht man schnell, ob noch Schalenrückstände vorhanden sind und kann diese entfernen.

## **Morchel-Mascapone-Creme:**

Morcheln vom Stiel befreien, gründlich putzen und in einer Pfanne mit Öl im Ganzen anbraten. Schalotte abziehen, grob schneiden und zu den Morcheln geben. Alles abkühlen lassen, aus der Pfanne nehmen und kleinhacken. Rucola feinhacken und gemeinsam mit Mascapone dazugeben und die Masse gut vermengen.

Morchel-Mascapone-Creme mittig auf einem Teller anrichten. Fisch und Spargel dazugeben, das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 30. Mai 2025